פיצה טראק
TRUCK

פרישייקים : 30 ₪

שייק אדמוני – תות, פירות יער ונענע
שייק קלאסי – בננה, תמר ומלון
שייק טרופי – מנגו, אננס וקרם קוקוס
שייק ילדותי – תות, בננה
שייק ספורט אלגנט – תות, מנגו, אננס
שייק אטרף – מנגו, בננה ומלון

שקמה מהחבית

⅓ : 26 ₪
½ : 32 ₪
קנקן : 56 ₪

שקמה SHIKMA

לימונענע גרוס : 20 ₪
כוס לימונדה : 14 ₪
שתייה קלה : 10 ₪

קוקטיילים : 23 ₪

לימונערק גרוס
קמפרי תפוזים
מוחיטו – רום, לימון ונענע

pizzatruckdafna

Pizza Truck

פיצה טראק דפנה

050-2968200

PIZZA TRUCK

מרגריטה : 52 ₪

אהובות : פטריות, בצל סגול, בצל ירוק, עגבניות שרי, טונה, זיתים ירוקים, תירס : **5** ₪
משודרגות : צ'ילי בשמן זית, קונפי שום, פלפל קלוי, חלפיניו, זוקיני בטאבון, זיתי קלמטה, פטה : **9** ₪
פרימיום : שמן כמהין, לבבות ארטישוק, אנשובי, פרמז'ן : **12** ₪

לוינסקי : 64 ₪

רוטב עגבניות, מוצרלה, בצל ירוק, שרי, קלמטה ופטה

קרם חצילים מעלף : 66 ₪

מוצרלה, קשקבל, שום קונפי, אורוגולה וסלסה

פיצה פטריות שוס : 66 ₪

רוטב עגבניות, מוצרלה, שמפניון + פורטבלו ושמן כמהין

פיצה קפרזה : 72 ₪

רוטב עגבניות, שרי בצבעים, בצל מוחמץ, בזיליקום, בוראטה ובלסמי מצומצם

בלקנית : 64 ₪

רוטב עגבניות, מוצרלה, פלפל קלוי, זוקיני בטאבון, זיתי קלמטה וגבינת עיזים

פיצה "שימדורה" : 68 ₪

קרם ארטישוק, תפו"א מדורה, בצל ירוק וזילופי שמנת

בטטה וסלק בדייט : 68 ₪

רוטב שמנת של פעם, פרמזן, בטטה וסלק צרובות בטאבון, מוצרלה טרייה, צ'ילי בשמן זית וזילופי שמנת

סלט קפריזי : 68 / 52 ₪

רבעי עגבניות, שרי בצבעים, בצל סגול, זיתי קלמטה, בזיליקום ובוראטה/מוצרלה
*מוגש עם פוקאצ'ה

מלבי : 15 ₪

קינוחים משתנים : 28 ₪

אפשרות לטבעוני

WINE

129 nis

Prosecco. Cinzano. Italy. (sparkling) 42

Chardonnay. Famille Bougrier. France (white) 41

Pinot Noir. Famille Bougrier. France (red) 41

Rose. Famille Bougrier. France (rose) 41

159 nis

Gewurztraminer. Catan. France (white) 42

Pinot Grigio, E. Italy (white) 43

Torrontes. Susana Balbo. Argentina (white) 44

Primirtivo. Salento. Italy. (Red, Kosher) 43

Malbac. Anubis. Argentina (red) 44

179 nis

Caprice. Saint Tropez. France (rose) 47

Shiraz. Elements. Israel. Kosher (red) 46

Chenin blanc. Elements. Israel. Kosher (white) 46

Barbera. Elements. Israel. Kosher (rose) 46

Pino Geri. Jordan. Israel. Kosher (white) 47

Sauvignon Blanc. Jordan. Israel. Kosher (white) 47

Rioja. Ollara. Spain (red) 47

229 nis

Lava. Tel Saki. Israel. Kosher (orange) 55

AIX. Mason. France (rose) 55

Chablis. Bernard Defaix. France (white) 55

Sauvignon Blanc. Villa Maria. New Zealand (white) 53

La via. Castel. Israel. kosher (red/white) 57

Cocktails 55

Green Splash
Vodka, Midori, Watermelon puree, Lemon and Mint syrup

Funky Cosmo
Gin, Aperol, watermelon puree, crushed mint and lemon

Flowers
Gin, Saint Germain, Lillet Rose, lychee puree and lemon

Daisy
Tequila reposado, pineapple, mango, coconut, muddled mint and chili

Jaffa Sunset
Rum Spice, rum white, Hawaij, Martini Rosso, Lemon Verbana Syrup, Aperol and Lemon

Classic cocktails.
Aperol Spritz/ Espresso Martini 52
Jasmine /Mojito/ Moscow mule/ Negroni/ Margarita/Spicy margarita/ Basil Smash/ Old Fashioned 52

Draft Beers.

Tuborg 29|36/ Weihenstephaner 33|42/ Estrella 33|42/ Malka 35|42/ Shikma 34|41

Bottled beers.

Corona 37/ Blanc 1664 35/ Guinness 38

Kasteel Rouge 39/ Somersby 37

Sangeria Slushy 46

Arak Slushy 46

Soft Drinks

Small Feraelle 16

Big Feraelle 27

Mineral water 12

Coke/Zero Coke 15

Sprite/Zero Sprite 15

Sparkling water (cup) 13

Freshly squeezed oranges 18

Lemonade 16

Grapes 16

Red grapefruit 16

Flavored iced tea 18

Energy drink 16

Tonic/Ginger Beer/Ale 16

Aperitif/ d'gustif

Cizano Bianco 21 35

Cizano Rosso 23 39

Campari 25 41

Aperol 48

Lillet Rosa 33

Jägermeister 26 42

Chartreuse 33 60

gin

Gordons 25 40

Tanqueray 27 45

Tanqueray 10 31 49

Roku 28 47

liqueur

Fidg 24 40

Cointreau 40

Midori 42

Amaretto Disaronno 25 41

Drambuie 26 42

Anise

Ouzo 12 23 42

Pastis 25 45

Arak 23 41

Rum

Captain Morgan white 26 39

Captain Morgan Spice 27 47

Captain Morgan Black 29 48

Plantation 30 50

Cognac

Hennessey vs 30 57

Remy Martin vsop 34 64

Vodka

Smirnoff 25 42

Ketel one 28 44

Van Gogh Pineapple/ Melon/ Asai 29 52

Belvedere 30 51

Tequila

Esphalon Blanco 25 40

Rooster Raposado 23 38

Mezcal 31 60

Don Julio Blanco 35 60

Don Julio Anijo 36 69

Whiskey

Red Label 25 46

Black Label 33 55

Jack Daniels 28 60

Jameson 26 41

Wild Turkey 23 37

Glen Grant 10 25 48

Glen Grant 12 39 70

Glen Grant 14 42 83

Bushmills 26 41

Black Bushmills 29 58

Balvenie 12 43 73

PIZZA TRUCK

Sycamore SHIKMA

Sycamore on tap

₪ 26 : ⅓

₪ 32 : ½

Pitcher: 56 ₪

Freshshakes: 30 ₪

Red smoothie – strawberry, berries and mint

Classic smoothie – banana, date and melon

Tropical smoothie – mango, pineapple and coconut cream

Childish smoothie - strawberry, banana

Elegant Sports Shake – Strawberry, Mango, Pineapple

Atraf Shake – Mango, Banana and Melon

Cocktails: 23 ₪

Lemongrass only

Campari oranges

Mojito – rum, lemon and mint

Lemongrass: 20 NIS

Glass of lemonade: 14 NIS

Soft drink: 10 NIS

Pizza truck dafna

Pizza Truck

Dafna truck pizza

050-2968200

PIZZA TRUCK

Margarita: 52 ₪

Favorites: mushrooms, red onion, green onion, cherry tomatoes, tuna, green olives, corn: 5 ₪

Upgraded: Chili in olive oil, garlic confit, roasted pepper, jalapeño, zucchini in a casserole, Kalamata olives, feta: 9 ₪

Premium: truffle oil, artichoke hearts, anchovies, Parmesan: 12 ₪

Levinsky: 64 ₪

Tomato sauce, mozzarella, green onions, cherry tomatoes, Kalamata and feta

₪ 66 Melaf Eggplant Cream:

Mozzarella, cheese, confit garlic, arugula and salsa

Sausage mushroom pizza: 66 ₪

Tomato sauce, mozzarella, champignon + portobello and truffle oil

Pizza Caprese: 72 ₪

Tomato sauce, colored cherries, pickled onions, basil, burrata and limited balsamic

Balkan: 64 ₪

Tomato sauce, mozzarella, roasted peppers, zucchini in a tabbouleh, Kalamata olives and goat cheese

"Shimadore" pizza: 68 ₪

Artichoke cream, grilled potatoes, green onions and cream drizzle

Sweet potato and beetroot on a date: 68 ₪

Old-fashioned cream sauce, Parmesan, sweet potatoes and beets roasted in a mortar, fresh mozzarella, chili in olive oil and cream drizzles

---

Capricious salad: 68 / 52 ₪

Quartered tomatoes, colored cherries, red onion, Kalamata olives, basil and burrata/mozzarella

*Served with focaccia

From my heart: 15 NIS

Various desserts: 28 NIS

Vegan option